



自然に恵まれた風光明媚な町、飯南町頓原。

一福が大正十一年に創業して以来守り続けてきたのは、

この地ならではの“出雲そば”。

初代から始まった店舗は現在の四代目まで受け継がれ山陰を中心に11店舗を展開。

職人の伝統の技で魅せる美味しいそばの味を、

店舗だけでなく、ご家庭でもお楽しみいただけるよう

喜びと感動を与えるような、そばをお届けいたします。



創業大正十一年
奥出雲そば処



IPPUKU



出雲そばの特徴



麺

蕎麦の実を甘皮ごと挽きこんだ【一本挽き】と言われる製法で製粉するため、麺自体が黒っぽく、香りと栄養価が高く、しっかりとお口の中で噛んで風味を楽しみながら召し上がっていただく蕎麦です。

つゆ

そばの香りと喧嘩しないよう、まろやかでコクが深いのが特徴です。関東のそばつゆに比べてカエシも控えめで甘味が感じられる優しい味です。

一福の特徴

一福は、店舗から始まり、今では自社工場・蕎麦畑を持ち、店舗運営・ギフト・卸販売と【蕎麦】に特化した専門会社です。実際の店舗では、職人による手打ち蕎麦を提供し、自社工場では、店舗の味をご家庭でもお楽しみいただけるよう再現するなど、徹底的に味にこだわっているため、他社には無い本格出雲そばがここにあります。

店舗一覧

